

qb.

quanto basta

GIN
friulano

Fagioli
SUPERSTAR



I dolci dei
LONGOBARDI

I RICAMI DELLE
ORSOLINE

La pasta del sud incontra la cucina del Nord Est

COME PREPARARE UN PIATTO SPECIALE

WOW!





ph credit @nonnaperina

Sfumature di giallo

Celebrare l'8 marzo con le amiche è una delle occasioni più gradite dalle donne per rendere omaggio con orgoglio alla propria femminilità. Ricreare un'atmosfera festosa con una mise en place briosa e trascorrere momenti di appagante convivialità non è mai stato così facile e piacevole. Tiziana Colombo del blog nonnaperina.it ci suggerisce due golose e semplici ricette con i prodotti EXQUISA (che avete già conosciuto nelle proposte di Natale del numero di dicembre)

Sformatino di Riso con Hummus, carote e zucchine

INGREDIENTI

per 2 persone

- * 160 g di riso Carnaroli
- * 100 g di zucchine
- * 100 g di carote
- * 1 cipolla
- * 1 bustina di zafferano
- * 20 g di burro chiarificato
- * 0,5 lt di brodo vegetale
- * ½ bicchiere di vino bianco
- * 3 cucchiaini di olio extravergine
- * sale e pepe q. b.
- * 1 confezione di NOA Hummus.

PREPARAZIONE

Per il riso:

Sbucciate la cipolla e tagliatene una metà a fette da rosolare con un cucchiaino di olio e una noce di burro. Quando la cipolla sarà visibilmente dorata aggiungete in padella il riso, fatelo tostare e sfumatelo con il vino. Portatelo a cottura aggiungendo del brodo vegetale poco per volta. Unite lo zafferano e mantecate con altro burro freddo. Versate il riso in uno stampo di silicone o una pirofila da forno, pressatelo bene e lasciate rassodare.

Per il contorno

Lavate le zucchine e tagliatele a dadini con tutta la buccia. Lavate e pelate anche le carote e tagliatele a cubetti. Fate soffriggere l'altra metà della cipolla con due cucchiaini di olio, aggiungete le zucchine e le carote; regolate di sale e pepe. Lasciate cuocere per 20 minuti circa.

IMPIATTAMENTO

Nel frattempo mettete lo stampo con il riso nel forno e scaldatelo per 15 minuti a una temperatura di 180 °C. Su un piatto da portata stendete un generoso strato di NOA Hummus Ceci & Erbe di Exquisa e adagiatevi il riso estratto dallo stampo. Completate l'impiattamento decorando la superficie con i dadini di verdure e servite.



Tartine Mimosa

INGREDIENTI

Per 4 persone

- * 8 fette di pane in cassetta o pancarrè
- * 4 uova
- * 200 g di Fresco Cremoso senza Lattosio di Exquisa
- * 60 g di Grana Padano
- * un ciuffetto di timo fresco
- * la buccia di ½ limone
- * 3 cucchiaini di maionese alla curcuma
- * sale e pepe q. b.

PREPARAZIONE

Con un coppapasta rettangolare ricavate 16 tartine dalle fette di pane e quindi tostatele. Preparate le uova sode e lasciatele raffreddare sotto l'acqua corrente. Sgusciatele, sbriciolate i tuorli e versateli in una ciotola insieme al Cremoso e al Grana Padano grattugiato, con un pizzico di sale e pepe. Mescolate il tutto per amalgamare bene gli ingredienti.

Presentazione. Sulla superficie di ogni tartina spalmate un cucchiaino di maionese alla curcuma e adagiate sopra il composto precedentemente ottenuto. Decorate a piacimento con la scorza di limone grattugiata e una spolverata di timo tritato.



Vi suggerisco una ricetta a tema:

TORTA AL LIMONE

Se della festa della donna vi piace soprattutto il colore giallo e le varianti "mimosa" a tavola le avete già assaggiate tutte, il suggerimento è di cimentarvi con questa torta al limone.

La preparazione è semplice: la base è fatta con zucchero, burro fuso e biscotti secchi su cui poi viene adagiata una deliziosa *mousse* al limone.

Il tocco in più? Dei semi di papavero spolverizzati sulla torta al momento di servirla.

Il consiglio chic di *pourfemme.it*: servitela con una fettina di limone o con un barattolo di marmellata al limone (anche alle fragole o ai mirtilli andrà benissimo).